

substances alimentaires de nature animale et de nature végétale, in *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. VIII, p. 27, 290, 1857, et t. IX, p. 77, 1858. — POLLI, *Della conservazione delle carni comestibili coll' acido solforoso e coi solfiti*, in *Ann. di chim.*, avril 1861, et *Ann. univ. di med.*, t. CLXXVI, p. 190, 1861. — SCHNEPP (B.), *De la production, de la préparation et du commerce des viandes de la Plata*, in *Compt. rend. Acad. des sc.*, t. LVIII, p. 193, 315, 1864. — *Rep. on the Jerked Beef, or Charqui of South Ame. ica*, by the Analitic. Sanit. Commiss., in *The Lancet*, 1865, t. I, p. 186, et trad. in *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. XXVI, p. 439, 1866. — MORGAN (John), *Nouveau procédé pour la Conservation des viandes alimentaires*, trad. de l'angl. Paris, 1863, in-8°. — HASSALL, *On the Concentration and Preservation of Meat.*, in *The Lancet*, 1866, I, 185, 469. — VAVASSEUR, *Sur un procédé de conservation pour la viande employé dans la république de l'Uruguay*, in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, t. LXII, p. 884, 1866. — *Des viandes séchées ou salées préparées en Amérique; degré de nutritivité de ces viandes*, in *Gaz. méd.*, 1866, p. 444. — SOUBEIRAN (L.), *Conservation des viandes, moyen d'éviter les salaisons*, *Compt. rend. Acad. des sc.*, t. LXXI, p. 945, 1870. — BAUDET, *Sur un procédé de transport et de conservation des viandes par l'emploi de l'acide phénique*, *ibid.*, t. LXXII, p. 61, 1872.

Lait : BRACONNOT (H.), *Mém. sur le caséum et sur le lait, nouvelles ressources, etc.*, in *Ann. de chim.*, 2^e sér., t. XLIII, p. 337, 1830. — LIGNAC (Martin de), *Sur l'industrie des vaches laitières et sur de nouvelles conserves de lait*, in *Compt. rend. Acad. des sc.*, t. XXIX, p. 144, 1849. — PAYEN, *Rapp. sur ce mém.*, *ibid.*, p. 495. — BRITHEL, *Conservation du lait et de la crème*, in *Bull. de thérap.*, t. XXXVIII, p. 542, 1850. — MABRU, *Procédé pour la conservation du lait*, in *Compt. rend. Acad. des sc.*, t. XXXVIII, p. 554, 976, 1854. — GRIMAUD (de Caux), *Recherches sur la conservation du lait et la préparation de la lactoline*, *ibid.*, t. XLVII, p. 524, 1858. — GAULTIER DE CLAUERY (H.), *De la conservation du lait*, in *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. XIII, p. 81, 1860. — JACQUEMIN (E.), *Du lait au point de vue de sa conservation*, *ibid.*, t. XXIX, p. 316, 1868. — BEAUGRAND (E.), art. *Lait* (Conservation), in *Dict. encycl. des sc. méd.*, 2^e sér., t. 1, 1868. — LEYS (J.), *Conservation des fromages de la Nord-Hollande*, Dunkerque, 1856, in-8°. — CHEVALLIER (A.), *Les œufs conservés à la chaux sont-ils nuisibles à la santé?* *ibid.*, 1^{re} sér., t. XXVII, p. 75, 142.

Substances végétales : MORIX, *Rapp. sur les procédés de conservation des substances alimentaires végétales de M. Masson*, in *Compt. rend. Acad. des sc.*, t. XXXII, p. 735, 1851. — SCHATTENMANN, *Procédé pour la conservation des betteraves, également applicable aux pommes de terre et autres tubercules*, in *Compt. rend. Acad. des sc.*, t. XXXVII, p. 408, 1853. — DOLFUS et MOREL-FATIO, *Note sur la conservation des légumes par l'action de la vapeur d'eau surchauffée et de la dessiccation*, *ibid.*, t. XXXVIII, p. 1060, 1854. — LABARRE (V.), *Sur un procédé de conservation des pommes de terre au moyen de l'acide sulfureux*, *ibid.*, t. LXXII, p. 161, 1871.

Céréales : GESNER (J.), *De variis annonæ conservandæ methodis, earumque delectu*, Turici, 1741, in-4°. — DARCET, *Note sur la construction et l'emploi des silos dans le nord de la France*, in *Ann. de l'agric. fr.*, 1841. — CAILLAT, *Sur l'emploi du goudron pour préserver le blé de l'attaque du charançon*, in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, t. XXIX, p. 421, 1849. — DOYÈRE, *Rech. sur l'aluicite des céréales, l'étendue de ses ravages et les moyens de les faire cesser, suivies, etc.* Paris, 1852, gr. in-8°. — DU MÊME, *Mém. sur l'ensilage rationnel; système nouveau pour conserver les graines, etc.* Paris, 1856, in-8°. — SCOUTETTES, *Mém. sur la conservation des farines, principalement au point de vue de l'alimentation des troupes en campagne*, Metz, 1859. — VAILLANT (le maréchal), *Rapp. sur les procédés de conservation des grains par M. le Dr Louvel*, in *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. XXIV, p. 204, 1865. — LOUVEL, *Conservation des grains et farines au moyen du vide*, in *Compt. rend. Acad. des sc.*, t. LXXII, p. 120, 1871. — Voir les ouvrages et les Recueils d'économie domestique et d'agriculture.

— BOUSSAINGAULT, *Substances alimentaires conservées par l'action du froid*, in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, vol. LXXVI, 1873. — PERL (L.), *Ueber conservirung der Nahrungsmittel, etc.*, in *Vierteljahrsschr., f. gerichtl. Med. u. öff. Sanit.*,

1874. — BÖTTCHER, *Ochsenfleisch. Conserven aus Texas*, in *Deutsche militärärztl. Zeitschr. Jahrg.*, 3, Berlin, 1874. — POGGIALE, *Sur la conservation des viandes par le froid*, in *Bull. de l'Acad. de méd.*, n° 13, 1874. — DUMESNIL (O.), *Des différents procédés de conservation des viandes, etc.*, in *Ann. d'hyg. publ.*, 2^e sér., t. XLII, 1874. — TELLIER (Ch.), *Rapport sur la machine frigorifique, etc.*, in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, vol. LXXIX, 1874. — WÖTZL, *Die Conserven, etc.*, in *Allg. militärärztl. Zeitg.*, n° 50-52, 1874.

Condensed milk, in *The Lancet*, vol. II, 1872.

— SCHNETZLER et BÉDOIN, *Sur les propriétés antiseptiques du borax*, in *Compt. rend. Acad. de sc.*, 1876. — PIETRA SANTA, *Conserv. des viandes fraîches. Le Frigorifique*, in *Journ. d'hyg.*, 1876, n° 16. — GALIPPE, *Sur les conserves de pois reverdies au moyen du sulfate de cuivre*, in *Gaz. méd. de Paris*, 1877, n° 26. — BECKERHINN, *Ueber conservirte Nahrungsmittel*, in *Organ der militärwiss. Vereine*, Bd. XIV, Wien, 1877. — LE BŒN, *Sur les dangers de l'emploi du borax pour la conservation de la viande*, in *Comptes rend. Acad. sc.*, t. LXXXVII, p. 936, 1878. — DE CYON, *Sur l'innocuité du borax dans la conservation des viandes*, *ibid.*, p. 1091, 1878. — MIEZINSKY, *Conservirung der Nahrungsmittel*, Berlin, 1878. — KLEES, *Ein Verfahren zur Conservirung der Milch*, in *Prager med. Woch.*, Bd. III, 1878. — NIETNER u. ZIMMERMANN, *Ueber das Kohlenoxyd als Conservirungsmittel für Fleisch*, in *Deut. med. Wochenschr.*, 1879, n° 28. — GAUTIER (A.), *Des conserves alimentaires reverdies au cuivre*, in *Ann. d'hyg.*, 3^e série, n° 1, 1879. — PÉROUX-CITO, *Relatione sulle carni salate provenienti di Cincinnati*, in *Annali della R. Acad. di med. di Torino*, 1879 et *Rev. d'hyg.*, 1880, p. 255. — GALIPPE, *Rapp. sur le reverdissage des légumes par le sulfate de cuivre*, in *Rev. d'hyg.*, 1880, p. 374. — BROUARDEL, *Verdissage des conserves alimentaires au moyen des sels de cuivre*, *Rapp.*, in *Ann. d'hyg.*, mars 1880, p. 193. — HOFMANN (F.), *Bedeutung der Fleischnahrung u. Fleischconserven*, Leipzig, 1880. — PISTOR, art. *Conserven*, in *Eulenbergs Handb. d. öff. Gesundh.*, 1881, Bd. I, p. 356.

CHAPITRE XVII

Aliments nuisibles ou toxiques.

Il est des animaux et des végétaux appartenant à des espèces voisines d'autres espèces dont l'homme peut faire impunément sa nourriture, qui déterminent des accidents très graves, quelquefois même mortels, quand ils viennent à être ingérés dans les voies digestives. Tels sont certains poissons, appelés pour cette raison *toxiophores*, le *toad-fish* du Cap (*Tetrodon sceleratus*), la *melette vénéneuse*, le Scorpène (*Scorpena grandicornis*), etc., divers mollusques et un grand nombre de végétaux, parmi lesquels on peut citer le *manihot* ou *manioc*, racine féculente qui est un violent poison à l'état de crudité, mais, par-dessus tout, les champignons. Ces substances ne doivent donc pas entrer dans l'alimentation de l'homme, ou du moins pour quelques-unes, les végétaux surtout, sans avoir subi certaines préparations destinées à faire disparaître le principe toxique. Enfin, des substances habituellement comestibles peuvent contracter, par accident, des qualités nuisibles; c'est d'elles particulièrement que nous

voulons entretenir le lecteur dans ce chapitre additionnel.

On a, depuis longtemps, observé des cas très graves d'empoisonnement causés par l'usage de boudins, de saucissons, de jambons fumés et conservés. Ces faits ont été plus spécialement observés en Allemagne, et notamment dans le Wurtemberg, où ce genre d'aliments est très employé. D'autres fois ce n'est plus la viande de porc, mais celle de veau, de bœuf ou de mouton ayant déjà subi un commencement de putréfaction qui a déterminé des phénomènes d'intoxication. Les cas de ce genre, pour être moins communs que les précédents, n'en sont pas moins parfaitement authentiques. Enfin, on a encore cité quelques exemples d'accidents ayant succédé à l'ingestion de viandes qui avaient successivement subi, dans un espace de temps très court, plusieurs préparations culinaires.

Les désordres notés par les auteurs consistent surtout dans de violentes coliques, avec diarrhée abondante et fétide, vomissements, sueurs froides, pâleur de la face, faiblesse et petitesse du pouls, tendance aux syncopes, aux lipothymies... La mort en a été plusieurs fois la conséquence, et, dans les cas graves suivis de guérison, la convalescence a été souvent longue et pénible.

A quelle cause faut-il rapporter ces accidents? On les attribuait généralement autrefois à un principe putride dont on ne connaissait pas la nature. Quelques auteurs allemands en ont accusé un acide gras particulier qu'ils ont nommé acide gras des boudins. Plus récemment on a voulu y voir la présence d'une production cryptogamique, d'une *mucédinée*. Si cette dernière explication peut être adoptée dans certaines circonstances, et, en particulier, quand on a trouvé des moisissures, elle ne saurait être admise pour les cas où les cryptogames n'ont pas eu le temps de se former, quand, par exemple, il s'agissait de viandes cuites de différentes manières et à plusieurs reprises. Suivant le docteur Reuss, les phénomènes produits par les mucédinées se manifesteraient assez tard, de vingt-quatre heures à deux ou trois jours après l'ingestion de l'aliment, tandis que ceux qui résultent de la putridité se montreraient quelques heures seulement après le repas.

On pense généralement aujourd'hui que les accidents sont dus dans la plupart des cas, à la *putréfaction*; celle-ci est lente à s'établir quand la viande a été bien soignée et est de bonne qualité, très rapide au contraire dans les mauvaises viandes et particulièrement dans les viandes *asphyxiques*. Le sang des animaux tués par asphyxie acquiert en moins de vingt-quatre heures des propriétés septiques transmissibles par inoculation. ce qui est dû au développement d'un ferment anaérobie, le *vibron septique*. La viande putréfiée étant toujours dangereuse, l'hygiéniste doit

proscrire également le gibier dit *faisané*. C'est à la présence des vibrions septiques dans les viandes consommées que Wiel et Gnehm attribuent l'épidémie à phénoménisation typhoïde observée à Andelfingen en 1839, et peut-être faut-il attribuer à la même cause l'épidémie récente de Kloten, près de Zurich, en 1878; certains auteurs, il est vrai, attribuent les faits de Kloten, soit à la septicémie, soit à la mycose intestinale.

Ce n'est pas tout, dans les matières animales en putréfaction on observe le développement d'alkaloïdes cadavériques, les *ptomaines*, découvertes par Selmi; l'action vénéneuse de ces alkaloïdes est incontestable (Brouardel). Les ptomaines se développent de préférence dans les cadavres inhumés qu'on ramène au contact de l'air. Il en est de même des saucissons, quand bien enveloppés d'abord, ils sont entamés depuis quelque temps, et de la viande de boîte de conserves ouverte depuis plusieurs jours. Il faut encore tenir compte de quelques particularités; la viande d'animaux morts dans certaines conditions, après des fatigues excessives ou bien au milieu des angoisses de la souffrance, de l'épouvante ou de la fureur, a quelquefois entraîné des intoxications analogues à celles dont nous venons de parler. La viande d'animaux empoisonnés, ou qui ont mangé des substances toxiques seulement pour notre espèce, peut également devenir dangereuse. Nous noterons encore la présence des cystitériques ladriques du porc comme pouvant donner lieu au ténia, quand la chair en est mangée crue ou mal cuite.

Il faut ranger en outre dans la catégorie des viandes suspectes, celles qui proviennent d'animaux tuberculeux, car il n'est pas démontré que le germe de la tuberculose, pas plus que celui de la scarlatine et de la fièvre typhoïde, soit tué par la cuisson. On a beaucoup parlé, depuis quelques années, des trichines observées à peu près exclusivement en Allemagne. Ces vers, presque microscopiques, se rencontrent chez un certain nombre d'animaux, mais particulièrement chez le porc; ils occupent les muscles; la chaleur de la cuisson les détruit, aussi les accidents ne se sont-ils manifestés que chez des individus qui, ainsi que c'est l'usage en Allemagne, ont mangé de la chair de porc crue ou seulement fumée; cuite, elle cesse d'être dangereuse. La trichinose, maladie trop souvent mortelle à laquelle donnent lieu les trichines, est surtout caractérisée par la fièvre, l'œdème de la face et quelquefois des membres; des douleurs rhumatoïdes; de la diarrhée, plus rarement de la constipation; des sueurs, des phénomènes typhiques. On l'a observée en quelque sorte épidémiquement dans certaines localités, et les victimes se comptent aujourd'hui par centaines. La meilleure prophylaxie consiste d'abord dans un examen microscopique de la

viande de porc fait par une personne exercée, mais surtout à ne faire usage de cette viande que bien cuite.

Quelques personnes cherchent aujourd'hui à rattacher à la présence des trichines, les accidents observés déjà depuis longtemps en Allemagne après l'usage de saucisses ou de boudins fumés (*Wurstgift*). Cela peut être vrai dans certains cas, mais ne nous paraît point démontré.

Le lait provenant de vaches atteintes de tuberculose est accusé de transmettre cette maladie; cependant ce fait est loin d'être démontré d'une façon indiscutable, du moins pour la transmission à l'homme et aux carnivores.

En raison de son affinité remarquable pour les molécules organiques, il est possible que le lait devienne le véhicule du germe infectieux; on explique de cette manière, certaines épidémies de scarlatine et de fièvre typhoïde, qui auraient eu pour point de départ la vacherie même.

Le lait de chèvres ou de vaches qui avaient brouté des herbes innocentes pour elles, mais nuisibles pour l'homme, a produit des accidents plus ou moins graves; des fromages gâtés (1), du beurre, des graisses rances, du bouillon aigri, des œufs pourris, agissent encore d'une manière nuisible: les faits sont là pour le prouver.

Des poissons sains et très bons dans certaines localités deviennent très dangereux dans d'autres. Il a été question plus haut des moules et des circonstances particulières qui peuvent les rendre toxiques. La même remarque s'applique aux huîtres et à quelques autres mollusques. Enfin, des végétaux divers, racines, légumes, fruits gâtés ou moisissés, ont fourni des exemples d'empoisonnements analogues. A ces considérations on peut rattacher ce qui a été dit plus haut de l'influence du maïs verdéramé, pour la production de la pellagre, et sur les effets du seigle ergoté.

Parmi les *condiments*, nous devons indiquer la *saumure*, résidu liquide provenant de la salaison des viandes conservées, et qui est constitué par le sel dissous à l'aide des sérosités et autres parties aqueuses provenant de la viande. Cette saumure est souvent employée, par économie, comme condiment par des populations pauvres. Or les expériences de M. Raynal ont démontré qu'elle peut acquérir des propriétés vénéneuses, surtout quand elle a plusieurs mois de préparation. Toutefois, suivant M. Goubeaux, autre médecin-vétérinaire également très distingué, les phénomènes observés seraient dus au sel lui-même qui, à dose élevée, devient toxique, et non à son mélange avec les sérosités de la viande: cette importante question d'hygiène n'est donc pas résolue.]

(1) Le poison des fromages gras (*Käsegift*), analogue à celui des saucisses, est dû peut-être à un vibrion septique ou plutôt à un alcaloïde de la famille des *ptomaines*.

Bibliographie. — L'occasion de rechercher les cas dans lesquels on a observé des accidents par l'usage de substances alimentaires, pouvant se présenter souvent aux médecins, nous avons cru devoir donner une extension assez considérable à notre bibliographie.

Viandes altérées. — KERNER (J.) und STEINBUCH (J. C.), *Vergiftung durch verdorbene Würste*, in *Tübing. Blatt. für Naturwiss. und Arzn.*, t. III, n° 1, 1817. — KERNER, *Neue Beobachtungen über die in Württemberg so häufig vorkommenden tödtlichen Vergiftungen durch den Genuss geräucherter Würste*. Tübingen, 1-20, in-8°. — DU MÊME, *Fettgift oder die Fettsäure und ihre Wirkungen*, etc. Stuttgart et Tübingen, 1822, in-8°. — DU MÊME, Divers articles, in *Henke's Ztschr.*, t. III, p. 227; t. IV, p. 221, 1822; t. VIII, p. 217, 1824, in *Hufeland's Journ. f. d. prakt. Heilk.*, t. XLVIII, St. VI, p. 78, 1829. — *Ueber die im Königreich Württemberg Vergiftungen durch den Genuss verdorbener geräucherter Würste*, in *Henke's Ztschr.*, t. I, p. 191, et t. II, p. 195, 1821. — WEISS, *Die neuesten Vergiftungen durch verdorbene Würste, beobachtet an 29 Menschen*, etc. Carlsruhe, 1824, in-8°. — SCHUMANN (A. W.), *Ueber das Wurstfettgift*, in *Archiv. der Apoth. Ver.*, t. XXXI, p. 312, 1829. — HAUFF, *Vergiftung durch geräuchertes Schweinefleisch*, in *Hufeland's J. f. d. prakt. Heilk.*, t. XLVIII, p. 53, 1829. — OLLIVIER (d'Angers), *Obs. sur les effets délétères produits par l'usage de certaines viandes altérées*, in *Arch. gén. de méd.*, 1^{re} sér., t. XXII, p. 191, 1830. — DU MÊME, *Sur l'empoisonnement causé par les viandes altérées*, in *Ann. d'hyg.*, 1^{re} sér., t. XX, p. 407, 1838. — PARENT-DUCHATELET, *Recherches pour déterminer jusqu'à quel point les émanations putrides... peuvent contribuer à l'altération des substances alimentaires*, *ibid.*, 1^{re} sér., t. V, p. 5, 1831. — CHEVALLIER (A.), *Note sur l'altération des viandes et sur les accidents qui peuvent en résulter*, in *Journ. de chim. méd.*, 1^{re} sér., t. VIII, p. 726, 1832. — HANKEL, *Vergiftungszufälle nach dem Genusse vom gekochten, aufgewarmten und wieder aufgetratem Fleische*, in *Med. Zeit. d. Ver. f. Heilk. in Preuss.* 1834, n° 39. — PAULUS, *Neue Beiträge zur Geschichte der Vergiftung durch verdorbene Würstmasse*, in *Heidelberg. Ann.*, t. X, Hft. 3, 1834. — POINTE, *Recherches sur les accidents produits par l'usage de la charcuterie avariée*, in *Rev. du Lyonnais*, août 1835. — THORER, *Vergiftung durch Schinken*, in *Casper's Wchnschr.*, n° 24, 1837. — BOUTIGNY, *Lettre à M. Ollivier à l'occasion de son article sur l'empoisonnement par les viandes altérées*, in *Ann. d'hyg.*, 1^{re} sér., t. XXI, p. 234, 1839. — DELASLAUVE, *Mém. sur plusieurs faits d'empoisonnement qui seraient dus à l'altération spontanée des substances alimentaires, et notamment des viandes*, in *Rev. méd.*, 1840, t. IV, p. 182. — *Vergiftung mit ungesunden Fleischspeisen im Bezirke Andelfingen (Bericht des Gesundheitsrathes, etc.)*, in *Schweiz. Ztschr.*, t. II, Hft. 3, 1839. — ROESER, *Vergiftung durch Leberwürste*, in *Würtemb. Corr. Bl.*, t. XII, n° 1-2, 1842. — TRITSCHLER, *Ueber Wurstgiftung*, *ibid.*, t. XII, n° 13, 1842. — TAYLOR (A. S.), *Case of suspected Irritant Poisoning, with Remarks on the Poisonous Properties of Certain Kinds of decayed Animal Matter used as Food*, in *Guy's Hosp. Rep.*, 2^e sér., t. I, p. 1, 1843. — LUSSANA (F.), *Del creosote come causa degli avvelenamenti prodotti da carne affumicata*, in *Ann. univ. di med.*, t. CXIII, p. 449, 1845. — KUSSMAUL, *Vergiftung durch verdorbene Würste*, in *Ver. deutsch Ztschr.*, 1849. — DELAFOND (O.), *De l'insalubrité et de l'innocuité des viandes de boucherie qui peuvent être vendues à la criée du marché des Prouvaires de Paris*. Paris, 1851, in-8°. — SCHLOSSBERGER (J.), *Das Gift verdorbener Würste mit Berücksichtigung seiner Analogen in andern thierischen Nahrungsmitteln*, in *Arch. f. phys. Heilk.*, t. XI, Erg. Hft., p. 709, 1852. — UNGERFUG, *Zur frage von Fettgift-Vergiftungen durch geräucherte Gänsebrüste*, in *Casper's Vtjtschr.*, t. II, p. 48, 1852. — RIECKE, *Wurstvergiftung bei einem Kinde*, in *Journ. f. Kinderkrankh.*, t. XIX, 1-2, 1852. — BOSCH, *Wurstvergiftung und deren Behandlung*, in *Würtemb. corresp. Bl.*, 1853. — THURNAM et BARR (S.), *Poisoning with Insound Bacon*, in *Lond. med. Gaz.*, t. XIX, p. 378, 415, 455, 1837. — *Fleischvergiftung*, in *Jahresb. der med. Wesen d. Kanton Zurich*, 1854, et *Schmid's Jahrb.*, t. LXXXVII, p. 279, 1855. *Obs. sur l'empoisonnement par les boudins par*: FABER, in *Würt. Corresp. Bl.*, 1854; SCHUZ, *ibid.*, 1855; BERG., *ibid.*; REUSS (J.), *ibid.*; SCHWANDNER, *ibid.*, 1857. — WITTEIN, *Ueber die Natur des in geräuchertem Fleisch und Würsten*

sich bildenden Giften, in *Casper's Vjschr.*, t. XIII, p. 155, 1858. — **TRIPLE**, On Poisoning by Sauages, in *The British and For. Rev.*, 2^e sér., t. XXV, p. 197, 1860. — **PLANTA** (A.), Ueber Vergiftungsfälle nach dem Genuss eines geräucherten Ochsen-schlundes, in *Jahresb. d. Naturf.*, etc., et *Schmidt's Jahrb.*, t. CVIII, p. 30, 1860. — **DEHNE**, Vergiftung durch verdorbenes Fleisch, verdorbene Fleischbrühe und altes Fett, in *Nass. med. Jahrb.*, etc., et *Schmidt's Jahrb.*, t. CXI, p. 25, 1861. — **LUNEL** (B.), Des accidents toxiques dus à la chenille de l'aglosse de la graisse (*aglossa pinguinalis*), in *Abeille méd.*, 1861, et *J. de chim. méd.*, 4^e sér., t. VII, p. 642, 1861. — **LETHEBY**, The Effects of Diseased Food on Man, in *British med. Journ.*, 1862, t. I, p. 348. — **DU MÊME**, On diseased Meat, in *Med. T. and Gaz.*, 1867, t. I, p. 20. — **GOUYNEAU** (L.), Essai sur l'empoisonnement par les viandes de charcuterie. Th. de Strasb., 1863, n^o 717. — *Thierquälerei und Menschenvergiftung Zusammenstellung der schädlichen Misshandlungen der zur menschl. Nahrung benützten Thiere.* Stuttgart, 1864, in-8^o. — **NICOLAS** (Ad.), Accidents d'empoisonnement produits par l'usage de conserves de bœuf altérées, in *Arch. de méd. nav.*, t. VIII, p. 468, 1867.

Viandes d'animaux malades : **FROMMANN** (J. C.), De salubritate carnis animalium hepate verminosio laborantium, in *Misc. Act. nat. cur.*, dec. I, an 6, 7, p. 255, 1675, 1676. — **FEHR** (J. M.), De noxâ carnis animalium ægotantium cum addendis. *Lentili*, *ibid.*, p. 269, et dec. III, an 7, 8, p. 139, 1699, 1700. — **RIEDLIN**, De pecorum lue defunctorum carne merito suspectâ, in *Ephem. Acad. nat. cur.*, cent. 5, 6, p. 123, 1717. — **LANZONI** (J.), De innocuo esu carnis boum, lue pessimâ contagiosâ denatorum. *ibid.*, cent. 7, 8, p. 264, 1719. — **TRⁿ**, Von der Schädlichkeit, des Fleisches vom krepirten Rindvieh, in *Oekon. Nachr. der Gesellsch. in Schles.*, t. I, p. 311, 319. — **NURNBERGER** (C. F.), De vano morbi boum gallie, carnisque inde male infectæ et insalubris metu. *Wittenbergæ*, 1790, in-4^o. — **RICOU** (B. J. F.), Obs. sur le danger qu'il y a de manger de la chair et de toucher des animaux pèris de maladie contagieuse telle que le quartier ou le charbon, in *Museum des Heilk.*, t. III, p. 11, 1795. — **TOGGIA** (F.), Obs. sur une maladie qui affecte les bœufs destinés aux salaisons de la marine. *Turin*, an XII, in-8^o. — **FABRE**, Rapp. sur la quest. : Si la viande provenant de bêtes bovines reconnues atteintes d'affection tuberculeuse pourrait être nuisible à la santé des individus qui en mangeraient. *Cons. ctrl. du dép. du Nord.* Lille, 1830, in-8^o. — **HUZARD père**, Rapp. sur l'insalubrité de la viande des porcs lardés, in *Ann. d'hyg.*, 1^{re} sér., t. X, p. 193, 1833. — **HUZARD fils**, Rapp. sur la vente de la chair provenant d'animaux morts de maladie, *ibid.*, p. 80. — **SCHNEIDER**, Ist das Fleisch vom Blitze erschlagener Thiere geniessbar? in *Henke's Ztschr. Ergänzghft.*, t. XIX, 1833, et *Schmidt's Jahrb.*, t. I, p. 231, 1834. — **PARENT-DUCHATELET**, Peut-on sans inconvénient pour la santé publique permettre la vente, l'abatage et le débit des porcs engraisés avec de la chair de cheval? in *Ann. d'hyg.*, t. XIV, p. 240, 1835. — **ALBERS**, Ueber den Genuss des Fleisches von kranken Thieren, in *Rust's Magaz.*, t. LV, p. 195, 1840. — **COSTA** (E.), Storia di avvelenamento da carni carbonchiose, in *Ann. univ. di med.*, t. XCIX, p. 449, 1841. — Ueber den Genuss des Fleisches von kranken Thieren, in *Med. Corresp. Bl. Bayer.*, 1842, et *Canstatt's Jahresb.*, 1843, t. VII, p. 70. — **ROESER**, Vergiftung durch ein in Schlinge gefangenes Reh, in *Hufeland's Journ. f. prakt. Heilk.*, t. XCII, st. 6, p. 3, 1841. — **EULENBURG**, Ueber Milzbrand beim Menschen und den Genuss des Fleisches von milzbrand. kranken Rindvieh, in *Pr. ver. Ztg.*, 1850, et *Schmidt's Jahrb.*, t. LXVIII, p. 197, 1850. — **GRAETZEN**, Ueber die Krankheiten der Thiere, welche den Genuss des Fleisches nachtheilig machen, und über die Pflichten, etc., in *Henke's Ztschr.*, 1850, et *Canstatt's Jahresb.*, 1852, t. VII, p. 20. — **MOLL** (O.), Pustula maligna, nach Genuss von milzbrandigem Fleische, in *Deutsche Klinik*, et *Schmidt's Jahrb.*, t. LXX, p. 299, 1851. — **RENAULT**, Études expérimentales et pratiques sur les effets de l'ingestion de matières virulentes dans les voies digestives de l'homme et des animaux domestiques, in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, t. XXXIII, p. 552, 1851. — **RITTER** (B.), Der Milzbrand in seiner Beziehung zur Staatsarzneikunde, in *Henke's Ztschr.*, 1851, et *Canstatt's Jahresb.*, 1852, t. VII, p. 20. — **CHAPPELLE** (A.), Rapp. sur la ladrerie dans la race porcine, in *Union méd.*, 1^{re} sér., t. VII, p. 510, 1853. — **ROSENTHAL**, Beitrag zur Erledigung,

der Frage, ob der Genuss des Fleisches milzbrandkranker Thiere schädlich sei oder nicht, in *Casper's Vjschr.*, t. VI, p. 347, 1854. — **RIECKE**, Der Bandwurm, die Schweinefennen, der Drehwurm bei den Schafen und die Sanitätspolizei, in *Henke's Ztschr.*, 1855, et *Schmidt's Jahrb.*, t. LXXXVIII, p. 363, 1855. — **SCHWEDER**, Ueber die Schädlichkeit des Genusses von Fleisch kranker Hausthiere, in *Casper's Vjschr.*, t. VII, p. 56, 1855. — **SUTTOR**, Mém. sur une épizootie de la race porcine, in *North. Amer. Med. Chir. Rev.* May, 1858, et *Schmidt's Jahrb.*, t. CIII, p. 237, 1859. — **DUCHESSNE** (E.), De l'insalubrité des volailles nourries de viandes en état de putréfaction, in *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. XI, p. 63, 1859. — **GAMGEE**, Is the Produce of Diseased animals unwholesome as human Food? in *Edinb. Veter., Rev.* July, 1862, et *Ranking Abstr.*, t. XXXV, p. 13, 1862. — **TAYLOR** (F.), Poisonous patridges, in *Med. Times and Gaz.*, 1862, t. II, p. 282. — **DELPECH**, De la ladrerie du porc au point de vue de l'hygiène privée ou publique, in *Bullet. de l'Acad. de méd.*, t. XXVIII, p. 353, 1862-63, et *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. XXI, p. 5, 245, 1864, et art. *Ladrerie* in *Dict. encycl. des sc. méd.*, 2^e sér., t. I, 1868. — **GUARDIA**, De la ladrerie dans l'antiquité, *ibid.*, t. XXIII, p. 420, 1865. — **VERHEYEN**, Rapp. sur la vente de la chair des anim. atteints de certaines maladies, in *Bull. de l'Acad. de méd. de Belg.*, t. VI, p. 601. Bruxelles, 1866-67. *Discussion*, *ibid.*, p. 704, et t. VII, p. 6, 62. — **FONSSAGRIVES**, De la cachexie aqueuse du mouton au point de vue de l'hygiène publique, in *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. XXIX, p. 299, 1868.

Trichines (nous ne donnerons que les principaux Mémoires traitant des effets des trichines) : **WOOD** (H.), Observation *Trichina Spiralis*, in *Lond. Med. Gaz.*, t. XVI, p. 190, 1835. (C'est, paraît-il, le premier cas constaté de trichinose, mais méconnu dans son origine.) — *Trichina bei einem Pferde gefunden*, in *Schmidt's Jahrb.*, t. XXXII, p. 302, 1841. — **ZENCKER** (F. A.), Ueber die Trichinen-Krankheit des Menschen, in *Virchow's Arch.*, t. XVIII, p. 561, 1860. — **TURNER** (W.), Observ. on the *Trichina Spiralis*, in *Edinb. Med. Journ.*, t. VI, p. 209, 1860. — **LEUCKART** (R.), Untersuchungen über *Trichina Spiralis*. *Giessen*, 1860, in-4^o, et 2^e édit. augm., *ibid.*, 1866, in-4^o. — **WUNDERLICH** (C. A.), Zur Wahrscheinlichkeits-Diagnose der Trichinen-Krankheit, in *Arch. der Heilk.*, t. II, p. 269, 1861. — **FRIEDREICH** (N.), Ein Beitrag zur Pathologie der Trichinen-Krankheit beim Menschen, in *Virchow's Arch.*, t. XXV, p. 399, 1862. — **SIMON** (G.), Eine Epidemie von acuter Trichinenerkrankung in Kalbe, in *Preuss. med. Ztg.*, 1862, n^o 38, 39. — **TUNCEL** (C.), Ein tödtlich verlaufender Fall von Trichinen-Krankheit beim Menschen, in *Virchow's Arch.*, t. XXVII, p. 421, 1862. — **DU MÊME**, Eine Schinkenvergiftung, welche höchst wahrscheinlich eine Infection mit Trichinen zum Grunde lag, *ibid.*, t. XXVIII, p. 391, 1863. — **REYHER** (O.), Die Trichinen-Krankheit. Zur Beruhigung, etc. *Leipzig*, 1862, in-8^o. — **DENGLER** (P.), Histoire naturelle et médicale de la trichine (*Trichina spiralis*). Th. de Strasb., 1863, n^o 906, pl. 1 (historique bien fait). — **BOEHLER**, Die Trichinen-Krankheit in Plauen. *Plauen*, 1863, in-8^o. — *Belehrung über die Entstehung und Verhütung der Trichinenkrankheit bei den Menschen.* *Dresden*, 1864, in-8^o, pl. 1. — **VIRCHOW** (Rud.), Plusieurs communications à l'Académie des sciences, et Notes dans ses *Archiv f. Pathol. Anat. et Darstellung der Lehre von den Trichinen mit Rücksicht*, etc. *Berlin*, 1864, in-8^o, fig., et trad. fr. par **ONIMUS**. *Paris*, 1864, in-8^o, fig. et pl., 3^e éd., *ibid.*, 1866. — **FRITZ** (A. C.), Bericht der zur Berathung der Trichinenfrage, etc. *Berlin*, 1864, in-8^o. — **KROMBEIN** (L.), Trichinous Disease in America, in *Buffalo Journ.*, 1864, et *British and Foreign Rev.*, 2^e sér., t. XXXV, p. 252, 1864. — **KESTNER** (A.), Étude sur le *Trichina spiralis*, pl. 2. *Paris*, 1864, in-8^o. — **ALTHAUS** (Jul.), On Poisoning by Diseased Pork; being an Essay on Trichiniasis, etc. *Lond.*, 1864, et *Med. Times and Gaz.*, 1864, t. I, p. 362, 390, fig. — **VOGEL** (J.), Die Trichinen-Krankheit und die zu ihrer Verhütung anzuwendenden Mittel, nach., etc. *Leipzig*, 1864, in-8^o. — **LUCKE** (A.), Die Trichinen für dem Forum, in *Casper's Vierteljahrschr.*, t. XXV, p. 102, 1864. — **SCHULTZE**, Die Trichinen-Krankheit in Bezug., etc., *ibid.*, p. 269, 1864. — **RODET** (H.), De la trichine et de la trichinose, pl. 1. *Paris*, 1865, in-8^o. — **PAGENSTECHE** u. **FUCHS**, Die Trichinen nach Versuchen im Auftrage, etc., pl. col. *Leipzig*, 1865, in-8^o. — **DELPECH**, Rapp. sur les trichines et la trichinose chez l'homme et les animaux, in *Bullet. de l'Acad. de méd.* t. XXXI, p. 639, 1866, et *Ann. d'hyg.*